

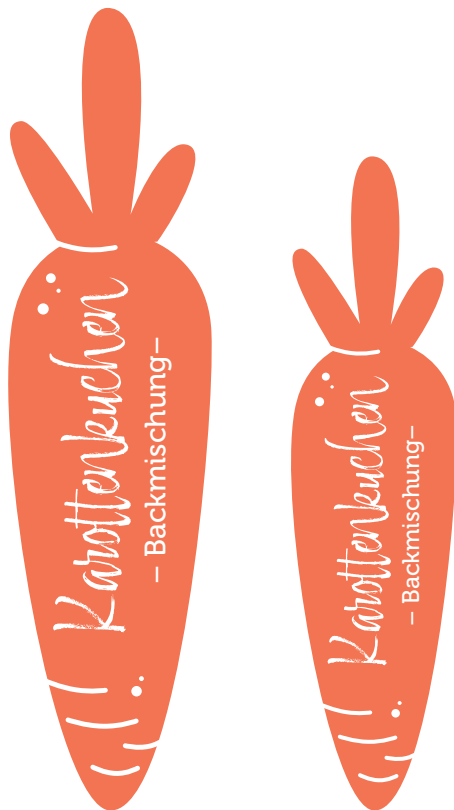


# ANHÄNGER UND BACKANLEITUNG



## FÜR KAROTTENKUCHEN- BACKMISCHUNG

Zum Ausdrucken und Ausschneiden –  
wählen Sie die Größe, die am besten  
zu Ihrem Glas passt!



**– Backanleitung –**

**DIESE BACKMISCHUNG ENTHÄLT:**  
50 g BIO SONNE Kokoschips, fein gemahlen  
200 g BIO SONNE Rohrzucker  
50 g ARDILLA Walnüsse, fein gemahlen  
1 TL COOK! Zimt  
230g KÜCHENSTOLZ Mehl *vermischt mit*  
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver *und*  
1 Prise Salz

**BENÖTIGTE FRISCHE ZUTATEN:**  
4 GUTSGLÜCK Eier (M)  
300 g ERNTEKRONE Karotten  
230 ml FRISAN Rapsöl

1. Die Karotten fein raspeln und mit der Backmischung vermengen.
2. Währenddessen den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
3. Die Eier mit Pflanzenöl leicht cremig aufschlagen, die Mischung unterheben und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) verteilen.
4. Den Kuchen für 55–60 Minuten goldbraun backen und danach gut abkühlen lassen.

**– Zutaten –**

**DIESE BACKMISCHUNG ENTHÄLT:**  
50 g BIO SONNE Kokoschips,  
fein gemahlen  
200 g BIO SONNE Rohrzucker  
50 g ARDILLA Walnüsse,  
fein gemahlen  
1 TL COOK! Zimt  
230 g KÜCHENSTOLZ Mehl  
*vermischt mit* 1 EL ZAUBERHAFT  
BACKEN Backpulver *und* 1 Prise Salz

**BENÖTIGTE FRISCHE ZUTATEN:**  
4 GUTSGLÜCK Eier (M)  
300 g ERNTEKRONE Karotten  
230 ml FRISAN Rapsöl

**– Backanleitung –**

1. Die Karotten fein raspeln und mit der Backmischung vermengen.
2. Währenddessen den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
3. Die Eier mit Pflanzenöl leicht cremig aufschlagen, die Mischung unterheben und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) verteilen.
4. Den Kuchen für 55–60 Minuten goldbraun backen und danach gut abkühlen lassen.